

Pui cu Mazăre ca la Mama Acasă: Rețetă Autentică cu Ciocănele Suculente



Pui cu Mazăre ca la Mama Acasă: Rețetă Autentică cu Ciocănele Suculente



Această mâncare tradițională de **mazăre cu ciocănele de pui** este o rețetă reconfortantă, perfectă pentru o masă în familie. Sper să vă placă și să vă bucurați de acest preparat delicios!

- 800 g mazăre
- 9-10 ciocănele de pui
- 2 cepe medii
- 1 căciulie de usturoi
- 5 g sare
- 1/2 linguriță piper râșnit
- 4 frunzulițe de dafin
- 2 morcovi medii
- 2 linguri pastă de tomate
- 50-60 ml ulei de măsline
- 100 ml vin roșu

- 400 ml suc de roșii
- 400 ml apă

1. Încingeți uleiul într-o oală și rumeniți ciocănelele pe toate părțile. Scoateți-le și păstrați-le deoparte.



2. În aceeași oală, căliți ceapa și usturoiul. Adăugați sarea, piperul, dafinul și morcovii.

3. Adăugați pasta de tomate și lăsați să se gătească un minut.

4. Introduceți ardeiul gras, vinul și lăsați să se evapore alcoolul.

5. Adăugați ciocănelele înapoi în oală, împreună cu sucul de roșii și apa. Fierbeți la foc mic timp de 20 de minute.



6. Adăugați mazărea clătită sub jet de apă rece și fierbeți încă 15-20 de minute.

